

PRODUCT SPECIFICATION		
Product group	002 IQF espárrago verde (0022254)	Version date: 02-10-2014
Article name:	IQF espárrago verde 16 ±1cm, dia 16-22mm 5x1kg (Spa/Ita) - FS	
Origin:	Peru	

1. Información general

Descripción de producto

IQF espárrago verde, producido a partir de la parte comestible del *Asparagus officinalis*. La materia prima debe ser fresca, limpia, sana y ser seleccionada y congelada de acuerdo con buenas prácticas de fabricación y comerciales. Tiene buenas características en cuanto a sabor y olor y está libre de sabores y olores extraños de cualquier tipo. Está congelado IQF libre de bloques, de escarcha excesiva y de hielo. Largo 16 ±1cm, diámetro 16-22mm. El product debe someterse a un proceso de cocción antes de consumirse.

Proceso de producción

Recepción de la maetria prima, lavado, cortado, lavado, escaldado, enfriado, drenado, congelado, envasado, almacenado.

2. Preparación de muestra

La inspección está basada en una muestra de 1000 gram de product congelado a menos que se especifique otra cosa en la columna de Método/Comentario. Todas las muestras deben ser inspeccionadas según los parámetros mencionados en la especificación: cada defecto sólo debe ser contado una vez.

3. Estándares físicos

Parámetros	Tolerancia	Método/comentario
<u>Largo</u>		
<15cm	5%	Por peso, calibre
>17cm	5%	Por peso, calibre
<14cm or >18cm	5%	Por peso, calibre
<u>Diámetro</u>		
<16mm	10%	Por peso, calibre
>22mm	10%	Por peso, calibre
<14mm or >24mm	4%	Por peso, calibre
<u>Defectos mayores</u>		
(ME) Materia extraña	Ausencia	
(MVE) Materia vegetal extraña	Ausencia	
Fibra	8%	Por peso, cociendo durante 4 minutos en agua caliente
Seramente manchado	3%	Por peso
Seramente sobremaduro	8%	Por peso
Seramente deshidratado	2%	Por peso
Seramente curvado o con forma de S	7%	Por peso

		PRODUCT SPECIFICATION
Product group	002 IQF espárrago verde (0022254)	Version date: 02-10-2014
Article name:	IQF espárrago verde 16 ±1cm, dia 16-22mm 5x1kg (Spa/Ita) - FS	
Origin:	Peru	

Bloque (3 piezas o más)	Ausencia	
<u>Defectos menores</u>		
Ligeramente manchado	3%	Por peso
Ligeramente sobremaduro	9%	Por peso
Ligeramente deshidratado	8%	Por peso
Ligeramente curvado	5%	Por peso
Descolorido	3%	Por peso
Corte oxidado	4%	Por peso
Puntas blanquecinas	2%	Por peso
Daño mecánico	8%	Por peso
Deformado	3%	Por peso
Pegado (2 tallos)	2 units	

Definición de los defectos:

(ME) Materia Extraña: materials no derivados de la planta del producto, tales como insectos o partes de estos, larvas, bayas, Madera, cristal, impurezas minerales, arena, metales, etc.

(MVE) Materia vegetal extraña: materia vegetal proveniente de la planta y no explícitamente necesaria.

Fibra: materia materia fibrosa o leñosa. Fibrosa al masticar y difícil de tragar.

Seriamente manchado: dañado por insectos, podrido, manchado, con un diámetro >6mm.

Ligeramente manchado: como en seriamente manchado pero con un diámetro de 2-6mm (un diámetro <2mm se desestima como defecto).

Seriamente sobremaduro: product con semillas evidentes en la yema y mostrando un color rojizo/amarronado

Ligeramente sobremaduro: product con hojas abriéndose, que separan del cuerpo principal o con semillas evidentes y que aún muestra color verde.

Seriamente deshidratado: piezas mostrando partes secas que forman largas y espesas líneas o grandes áreas.

Ligeramente deshidratado: piezas mostrando partes secas en pequeñas manchas o líneas en lugar de en grandes líneas espesas.

Seriamente curvado: piezas que muestran una curvature del pico con un eje de un ángulo por encima de 30°.

Ligeramente curvado: como en seriamente curvado pero con un ángulo entre, (un ángulo <15° se desestima como defecto).

Descolorido: piezas que son claramente de distinto color al color natural de la variedad utilizado.

Cortes oxidados: piezas que muestran superficie amarronada debido a un extensor contacto con el aire antes de la congelación.

Puntas blanquecinas: unidades que presentan puntas con color blanco mayor de 2cm y menor de 3 cmr.

Daño mecánico: unidades que muestran daños físicos tal como yemas rotas, aplastadas, abrasions, escaras, debido a acción mecánica.

Deformado: piezas que muestran una forma anormal, distinta de la forma natural del producto.

PRODUCT SPECIFICATION		
Product group	002 IQF espárrago verde (0022254)	Version date: 02-10-2014
Article name:	IQF espárrago verde 16 ±1cm, dia 16-22mm 5x1kg (Spa/Ita) - FS	
Origin:	Peru	

4. Estándares químicos

Parámetros	Tolerancia	Método/comentario
Aditivos	Ninguno	N/A
Peroxidasa	Negativo	Test de Peroxidasa
Pesticidas	De acuerdo con la regulación europea 396/2005	Via Laboratorio acreditado
Metales pesados, mycotoxinas y nitratos	De acuerdo con la regulación europea 1881/2006	Via Laboratorio acreditado
OGM	El producto está libre de OGM, de acuerdo con la regulación europea 1829/2003 and 1830/2003	N/A
Radiación	El producto no es irradiado	N/A

5. Estándares sensoriales

Parámetros	Tolerancia	Método/Comentario
Apariencia/color	Típico del espárrago verde fresco	Sesión de cata organoléptica
Olor	Típico del espárrago verde fresco no fuerte, sin olores extraños	Sesión de cata organoléptica
Sabor	Típico del espárrago verde fresco , sin sabores extraños	Sesión de cata organoléptica
Textura/consistencia	Tierno y compacto, no fibroso o duro. Completamente comestible.	Sesión de cata organoléptica

6. Estándares microbiológicos

Patógenos infecciosos o toxígenos	n	c	m	M	UOM
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia		25g
Salmonella	5	0	Ausencia		25g
Escherichia coli	5	1	0	10	cfu/g
Indicador de microorganismos					
Rto. Total	5	2	100.000	1.000.000	cfu/g
Coliformes	5	2	100	1000	cfu/g

PRODUCT SPECIFICATION		
Product group	002 IQF espárrago verde (0022254)	Version date: 02-10-2014
Article name:	IQF espárrago verde 16 ±1cm, dia 16-22mm 5x1kg (Spa/Ita) - FS	
Origin:	Peru	

Definiciones microbiológicas:

Cuando los vleres son dados para n y c, los estándares están basados en el sistema ICMSF con definiciones de

n: número de unidades de muestra elegidas de forma separada e independiente.

c: número máximo tolerable entre m y M.

m: nivel del test de organism que es acceptable en comida. Separa Buena calidad de calidad acceptable; hasta e incluyendo M

M: la mayor conentración acceptable en un test de microorganismos. Un recuento superior a M es inacceptable.

7. Valores nutricionales

Contenidos de valores nutricionales obetinizados por el proveedor/valores generales.

Parámetros por 100g	Tolerancia	Método/Comentario
Energía (kj/kcal)	68/16	N/A
Proteínas (g)	1	N/A
Carbohydratos (g)	3	N/A
-Fibra dietética (g)	1,5	N/A
Grasa (g)	0	N/A
Vitamina C (mg)	30	N/A
Calcio (mg)	20	N/A
Hierro (mg)	1	N/A
Sodio (mg)	5	N/A

8. Almacenaje y condiciones

Temperatura de almacenaje:

–18°C como mínimo

Temperatura de transporte:

–18°C como mínimi, por un period corto se permite -15 °C .

Vida del producto:

30 meses a partir de la fecha de producción.

PRODUCT SPECIFICATION		
Product group	002 IQF espárrago verde (0022254)	Version date: 02-10-2014
Article name:	IQF espárrago verde 16 ±1cm, dia 16-22mm 5x1kg (Spa/Ita) - FS	
Origin:	Peru	

9. Logística /Envasado / Información de etiquetado

Tipo de envase	Cantidad por envase	Detección de metales Sí/ no
Cartón con polybag (PE)	5x1kg	Sí
* Otra posibilidad de envase se puede discutir. * (PE) polietileno, apto para uso alimentario. * Cartón cerrado con precinto azul. * Con 4 símbolos mencionados en un lado de la bolsa y con texto español/italiano en el otro lado: * Etiquetado del carton: producto, peso neto, dirección de Food Team, fecha de producción, lote, caducidad (MM/AAAA), número de pedido de Food Team. * Etiquetado de la bolsa: producción/lote, caducidad (MM/AAAA). Bolsa: Carton:		

PRODUCT SPECIFICATION		
Product group	002 IQF espárrago verde (0022254)	Version date: 02-10-2014
Article name:	IQF espárrago verde 16 ±1cm, dia 16-22mm 5x1kg (Spa/Ita) - FS	
Origin:	Peru	

10. Alérgenos

Descripción	Presente en producto SI/No
Cereales conteniendo gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta) y productos derivados. En caso de trazas, contiene trazas de	No
Crustáceos y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Moluscos y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Huevos y sus derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Pescado y sus derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Cacahuets y sus derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Soja y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Leche (incl. lactosa) y sus derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Frutos secos (Almendras, avellanas, nueces, nuez de pecan, nuez de brasil, pistacho, macadamia y nuez de Queensland). En caso de trazas: contiene trazas de	No
Apio y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Mostaza y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Sésamo y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No
Dióxido de sulfuro y sulfatos en concentraciones mayores de 10 10 mg/kg ó 10 ml/litro	No
Lúpulo y derivados. En caso de trazas: contiene trazas de	No